

Jetzt ist auch die Gemeinde Owingen dabei 09.02.2006



Ein Prost auf die neue Runde von "Salemertal genießen": Von links Klaus-Peter und Inna Prosen vom Café-Restaurant am Schlossee, Birgit Rückert (Schloss Salem), Clemens Baader (Berghotel Baader), Rupert und Carmen Häußler (Landgasthof Engel, Owingen) und Owingens Bürgermeister Günther Former.
As

Salem (as) Die von heimischen Gastronomen und Landwirten getragene Gemeinschaftsinitiative "Salemertal genießen" startet am heutigen Donnerstag ihre erste von sieben in diesem Jahr geplanten Aktionen. Im Mittelpunkt stehen Fisch und Fasnachtsgerichte. Der Teilnehmerkreis hat sich mit Beginn dieses Jahres um sechs Betriebe aus der Gemeinde Owingen erweitert.

Die Gemeinde Owingen zählt wie Salem, Frickingen und Heiligenberg zum örtlichen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA), der das Projekt "Salemertal genießen" finanziell unterstützt. Jetzt sind zu den bisherigen 44 Teilnehmern noch ein Landwirtschafts- sowie fünf Gastronomiebetriebe aus der Gemeinde Owingen gestoßen. Bei der Auftaktveranstaltung zu der bis Mitte März laufenden Aktion mit Fisch und Fasnachtsgerichten hat Klaus-Peter Prosen vom Salemer Café-Restaurant am Schlossee seine Kollegen mit einer feinen Fischsuppe mit frischen Zutaten aus dem Neufracher Fischhandelsbetrieb Geiger verwöhnt.

Klaus-Peter Prosen hat vor eineinhalb Jahren zusammen mit seiner Frau Inna das Café-Restaurant am Schlossee übernommen, in dem er zuvor fünf Jahre lang als Koch beschäftigt war. Das gemütlich eingerichtete Restaurant verfügt über 60 Sitzplätze mit einem großen, gut besuchten Stammtisch. In der warmen Jahreszeit zieht vor allem die große Sonnenterrasse, vor der sich der idyllische Schlossee ausbreitet, viele Gäste an. Denn hier lässt sich's bei einem Viertele, einem kühlen Bier oder einer Tasse Kaffee mit einem Stück aus dem hausgemachten Kuchenangebot vorzüglich verweilen. Das Gute daran: Es muss einem kein Sonntag entgehen, denn das Café-Restaurant am Schlossee hat keinen Ruhetag.

Auf der Speisekarte findet der Gast, was man sich hierzulande so unter gut bürgerlicher Küche vorstellt. Eine Spezialität von Klaus-Peter Prosen sind die Riesengarnelen. Überhaupt verwöhnt er seine Gäste gerne mit Fisch. Den bezieht er hauptsächlich vom Fischhandelsbetrieb Walter Geiger, weil er in seiner Küche Wert auf die Verwendung von regionalen Produkten legt.

Walter Geiger hat im Jahr 1991 an der Stefansfelder Straße 6 in Salem-Neufrach eine Fischhandlung eröffnet, die sich Lauf der Jahre zu einem Groß- und Einzelhandelsbetrieb mit einer breiten Angebotspalette entwickelt hat. Vornehmlich hat der gelernte Bodenseefischer, der aus einer alt eingesessenen Landwirts- und Fischerfamilie aus Unteruhldingen stammt, Fische aus heimischen Gewässern im Angebot. Dazu gehören sowohl Bodenseefische als auch Fische aus den zahlreichen Teichwirtschaften der Region. Damit beliefert Walter Geiger nicht nur zahlreiche Gastronomiebetriebe und Privatkunden in seinem Ladengeschäft, sondern beschickt im Umkreis von rund 80 Kilometern auch 20 Wochenmärkte.